



STEAK VOM SAFTSCHINKEN

ERDÄPFEL-ESPUMA / BUCHENPILZE / BABYMANGOLD

ZUTATEN für 4 Portionen

4	1,5 cm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
300 ml	Rindsuppe
300 g	Erdäpfel
2 EL	Butter
150 ml	Milch
100 ml	Obers
3 EL	Sonnenblumenkerne
120 g	Buchenpilze
150 g	Babymangold
2	Knoblauchzehen
100 ml	Rinderjus
3 EL	Senfkaviar

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Butter

ZUBEREITUNG

Die Saftschinken-Scheiben ca. 15 Minuten in 70°C warmer Rindsuppe wärmen. Erdäpfel weich kochen, abseihen, mit 2 EL Butter und Salz würzen, Milch und Schlagobers dazugeben, kurz erwärmen und mit dem Mixstab rasch zu einer dickflüssigen Konsistenz mixen, passieren, in die Sahne-Flasche füllen, 2 Sahnekapseln aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 70°C warmstellen. Sonnenblumenkerne und Buchenpilze zusammen mit dem Mangold und blättrig geschnittenem Knoblauch in aufgeschäumter Butter sautieren. Jus wärmen, alle Komponenten anrichten und mit Senfkaviar dekorieren.